|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | Riz au lait au chocolat | |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Riz au lait au chocolat |  | |  |  | | --- | --- | | **Préparation :** 10 mn **Cuisson :** 25 mn **Repos :** 0 mn **Difficulté :** Facile |  |   **Pour 6 personnes :** - 200 g de riz rond - 1 l de lait - 90 g de sucre  - 10 g sucre vanillé - 200 g de chocolat | |
| |  | | --- | |  | |
| |  | | --- | | **La recette** | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **1/** Faire bouillir le lait avec le chocolat fondu et le sucre. | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **2/** Lorsque ce mélange est à ébullition, ajouter le riz et remuer. | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **3/** Laisser cuire à feu doux en remuant régulièrement. Le riz est prêt quand il a absorbé pratiquement tout le lait, il doit avoir une consistance encore un peu liquide, assez crémeuse. | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **4/** Répartir alors le riz au lait dans des petits ramequins et laisser refroidir. | |